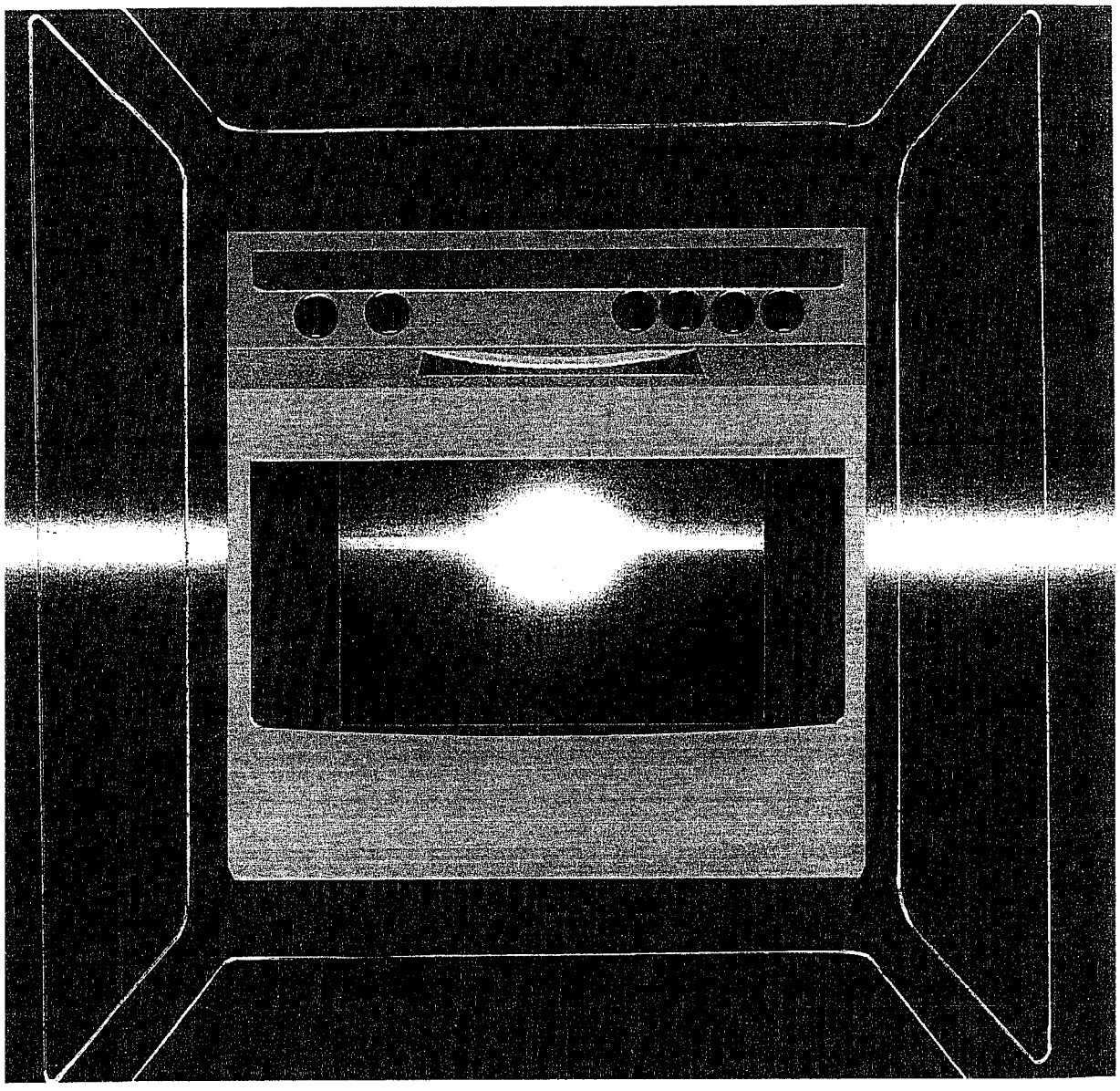
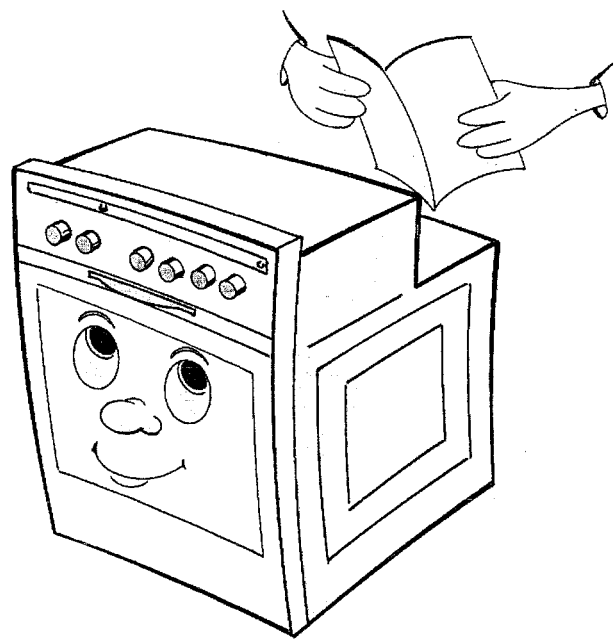
AKL 383



IGNIS



KURZANLEITUNG

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG:

1. Schutzkarton und alle Zubehörteile aus dem Ofen nehmen.
2. Den Backofen bei maximaler Temperatur eine Stunde lang aufheizen, um Geruch und Rauch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

FÜR DIE TÄGLICHE BENUTZUNG:

1. Die Gerichte in den Backofen schieben.
2. Die Betriebsart wählen (siehe Seite 4).
3. Die Temperatur wählen (siehe Seite 4).

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie mit Ihrem Gerät vertraut werden. Gebrauchs- und Montageanweisung für eventuelle Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren.

INHALT D

BACKOFEN UND ZUBEHÖR Seite 2

BEDIENUNGSLEISTE Seite 2

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG Seite 3

HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE Seite 3

BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS Seite 4

BENUTZUNG DER MIT DEM BACKOFEN VERBUNDENEN KOCHMULDE Seite 8

REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE Seite 9

STÖRUNG - WAS TUN? Seite 10

KUNDENDIENST Seite 10

INSTALLATION Seite 11

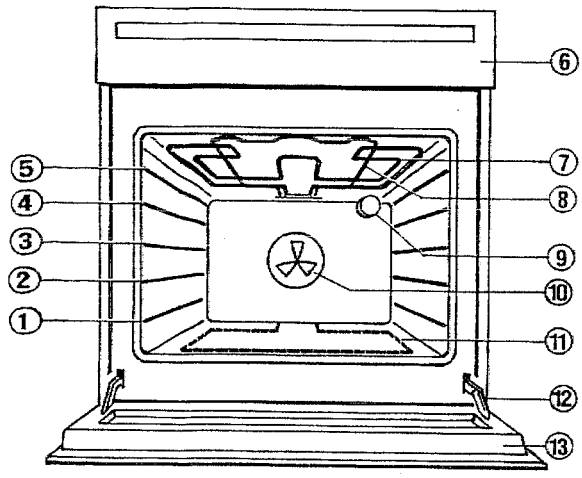
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS Seite 11

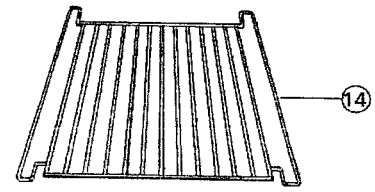
EINBAU Seite 12

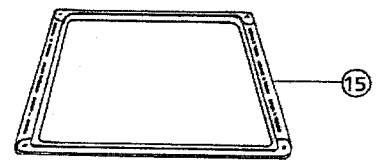
GESETZLICHE VORSCHRIFTEN Seite 13

GARTEST GEMÄSS DIN 44547 Seite 13

BACKOFEN UND ZUBEHÖR







1-2-3-4-5: Einschubebenen.

6. Bedienungsleiste

7. Oberes Heizelement

8. Grill-Heizelement

9. Innenbeleuchtung

10. Ventilator

11. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

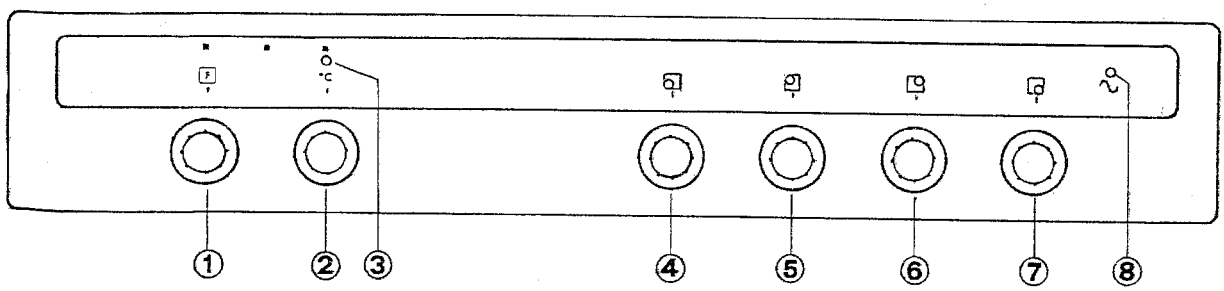
12. Türscharniere

13. Ofentür

14. Rost: für das Abstellen von Schüsseln, Tortenformen und feuerfesten Behältern; kann auf zwei verschiedene Arten (⌣ oder ⌒) und auf allen Ebenen eingeschoben werden.

15. 2 Backbleche: für das Backen von Kuchen, Törtchen, Plätzchen, Meringen usw.

BEDIENUNGSLEISTE

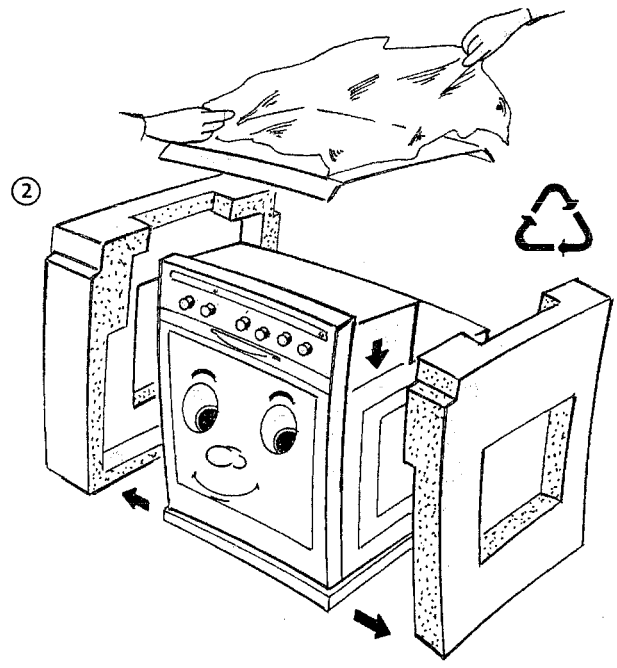


1. **Funktions-Wahlschalter**
2. **Temperatur-Wahlschalter**
3. **Rote Temperaturanzeige**
4. **Bedienungsknopf Kochstelle vorne links**
5. **Bedienungsknopf Kochstelle hinten links**
6. **Bedienungsknopf Kochstelle hinten rechts**
7. **Bedienungsknopf Kochstelle vorne rechts**
8. **Gelbe Betriebsanzeige Kochmulde**

Der Kochmulde liegt eine gesonderte Gebrauchsanweisung bei. Vor dem Gebrauch bitte aufmerksam durchlesen.

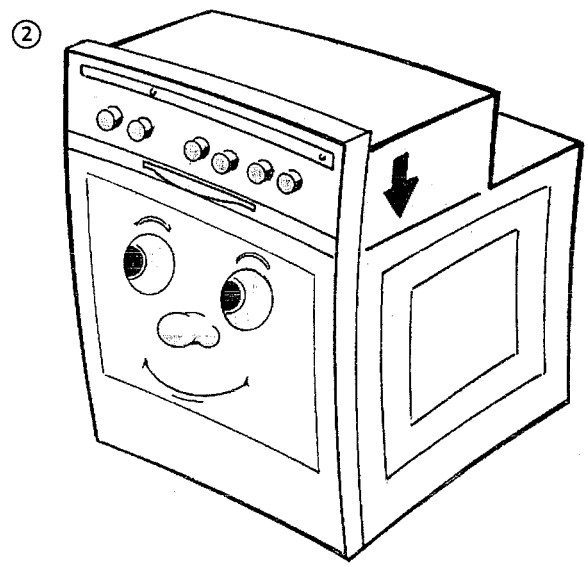
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polystyrol usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da es eine mögliche Gefahrenquelle darstellt.
2. Verpackung besteht aus recyclingfähigem Material und ist durch das Recycling-Symbol ♺ gekennzeichnet.
3. Prüfen, ob der Backofen keine Transportschäden aufweist und die Tür richtig schließt.
4. Die Installation und alle elektrischen Anschlüsse müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einem Fachmann ausgeführt werden.
5. Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Backofen und von allen Zubehörteilen entfernen.
   Den Backofen bei maximaler Temperatur ungefähr eine Stunde lang aufheizen, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Der Rauch ist absolut unschädlich.



HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

1. **Vorsicht:**
   Vor jedem Eingriff die Hauptsicherung ausschalten, um durch elektrischen Strom Unfälle zu vermeiden.
2. Den Backofen nicht am Griff anheben, sondern seitlich anfassen (siehe Pfeil auf Abbildung).
3. Während des Gebrauchs werden einige Teile des Backofens sehr heiß (z.B. Türglas). Nicht berühren!
4. **Achtung:**
   Berührbare Teile können heiß werden, wenn der Grill in Betrieb ist. Kinder sollten ferngehalten werden.
5. Backofenhandschuhe benutzen, um heiße Gerichte oder Pfannen und Roste herauszunehmen.
6. Kein brennbares Material in den Backofen legen. Falls der Backofen ungewollt eingeschaltet wird, kann dieses Feuer fangen.
7. **Bitte beachten:**
   Leitungen anderer Elektrogeräte, welche in der Nähe des Herdes oder Backofens benutzt werden, dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder durch die heiße Backofentür eingeklemmt werden.
8. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Personen- und Sachschäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unsinnigen Gebrauch entstehen.



9. Das Gerät besteht aus wiederverwertbarem Material. Bei Verschrottung die örtlichen Umweltschutzvorschriften einhalten. Das Gerät unbenutzbar machen: Netzkabel abschneiden.
10. Vermeiden Sie den Backofenboden mit Aluminiumfolie abzudecken.

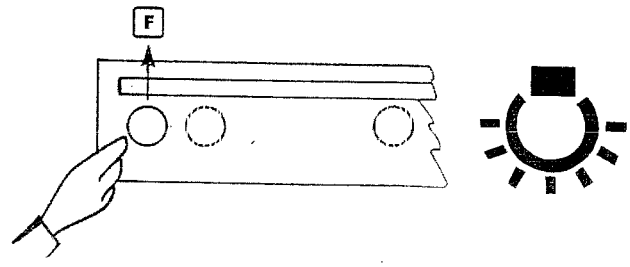
BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS

INNENBELEUCHTUNG

Durch die Beleuchtung wird die Reinigung erleichtert.

EIN- /AUSSCHALTEN

Den Funktions-Wahlschalter [F] auf Position drehen.



OBER- UND UNTERHITZE

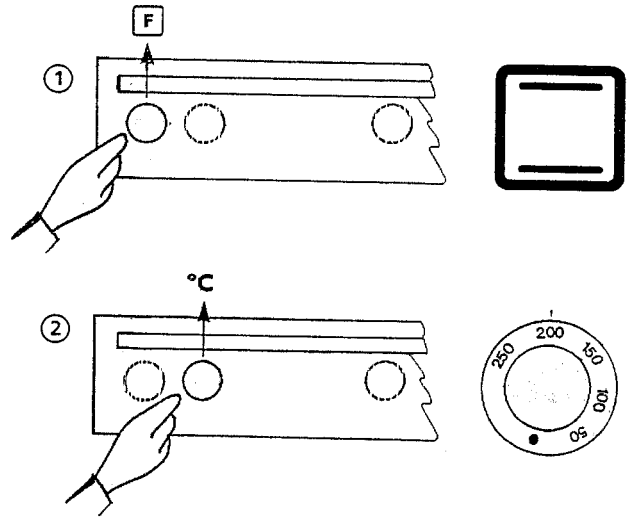
Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Hefekuchen, Fleisch, gebackenem Fisch, Brot und Pizza. **Hinweis:** nur auf einer Ebene garen.

- Der Ofen sollte vorgeheizt werden (Innenraum wird durch das obere und das untere Heizelement aufgeheizt).

EIN- /AUSSCHALTEN

① . Mit dem Funktions-Wahlschalter [F] die Betriebsart einstellen. *Die Innenbeleuchtung geht an.*

② . Den Temperatur-Wahlschalter °C im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen. *Die rote Temperaturanzeige leuchtet auf.*



Sie erlischt, nachdem die gewählte Temperatur erreicht worden ist.

Nach Ablauf der Garzeit

3. Den Funktions-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn wieder auf 0 drehen.
4. Den Temperatur-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn auf Position ● drehen.

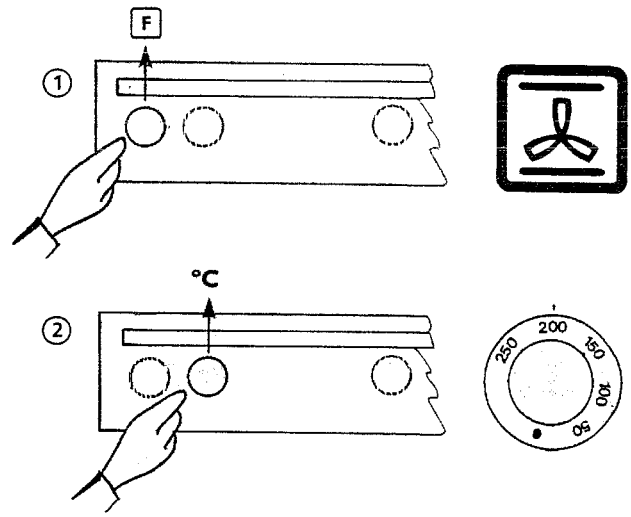
GERICHT	VORHEIZEN	EBENE (von unten)	TEMPERATUR °C	GARZEIT in Minuten (ca.)
Schweinebraten	ja	2	180	80-90
Ente	ja	2	200	120-130
Fische (1,2 - 1,3 kg)	ja	2	200	45-55
Käsekuchen	ja	2	175	85-95
Rührkuchen	ja	2	175	60-65

Hinweis: Die Garzeiten stellen Richtwerte dar.

BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS

HEISSLUFT MIT OBER-/ UNTERHITZE

Diese Betriebsart ist besonders für den Betrieb auf zwei verschiedenen Einschubebenen geeignet.



EIN- /AUSSCHALTEN

① . Mit dem Funktions-Wahlschalter F die Betriebsart einstellen. *Die Innenbeleuchtung geht an.*

② . Den Temperatur-Wahlschalter °C im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen. *Die rote Temperaturanzeige leuchtet auf.* Sie erlischt, nachdem die gewählte Temperatur erreicht worden ist.

Nach Ablauf der Garzeit

3. Backblech, dessen Beladung zuerst gar ist, entnehmen. Zweites Backblech weiter garen lassen.
4. Den Funktions-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn wieder auf ● drehen.
5. Den Temperatur-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn auf Position ● drehen.

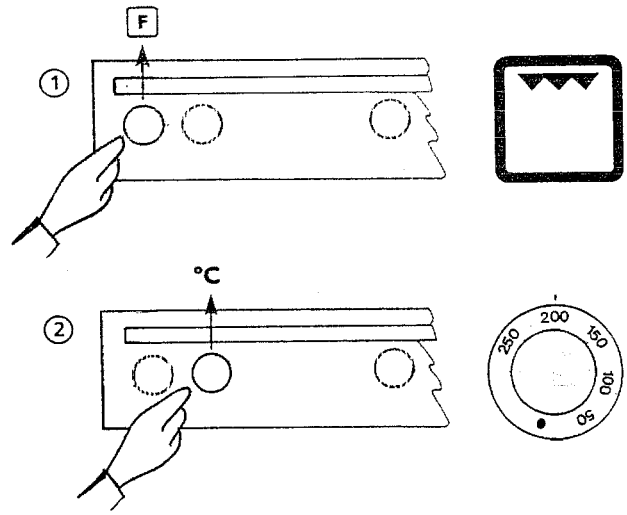
GERICHT	VORHEIZEN	EBENE (von unten)	TEMPERATUR °C	GARZEIT in Minuten (ca.)
Apfelkuchen	nein	2	180	40-50
Plätzchen	nein	2+4	160	25-30
Schäumchen	nein	2+3	80	100-200
Bisquitrolle	nein	2	150	20-30
Strudel	nein	2	180	50-60

Hinweis: Die Garzeiten stellen Richtwerte dar.

BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS

GRILL

Diese Betriebsart ist besonders für die Zubereitung von kleinen Fleischstücken (Steaks, Würstchen) und Brot geeignet.



EIN- /AUSSCHALTEN

Hinweis:

Ofentür während des Betriebs geschlossen lassen. Die entstehende Hitze könnte sonst die Bedienungsleiste beschädigen.

- Um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Wasser in das Backblech zu geben.

① . Fleisch auf das Gitter legen und Backblech darunterschieben.

② . Mit dem Funktions-Wahlschalter [F] die Betriebsart [▭] einstellen. *Die Innenbeleuchtung geht an.*

3. Den Temperatur-Wahlschalter °C im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen. *Die rote Temperaturanzeige leuchtet auf.*

Sie erlischt, nachdem die gewählte Temperatur erreicht worden ist.

4. Nach gut der Hälfte der Garzeit Fleisch wenden.

Nach Ablauf der Garzeit

5. Den Funktions-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn wieder auf 0 drehen.

5. Den Temperatur-Wahlschalter gegen dem Uhrzeigersinn auf Position ● drehen.

GERICHT	VORHEIZEN	EBENE (von unten)	TEMPERATUR °C	GARZEIT in Minuten (ca.)
Toast	ja	4	max	1-3
Schweinekotelett	ja	4	max	30-35
Schaschliks	ja	4	max	35-40
Hähnchenschenkel	ja	4	max	45-50
Wurst	ja	4	max	25-35

Hinweis: Die Garzeiten stellen Richtwerte dar.

BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS

TURBOGRILL

Diese Betriebsart ist besonders für die Zubereitung von großen Fleischstücken (Roastbeef, Schweinebraten, Hähnchen) geeignet.

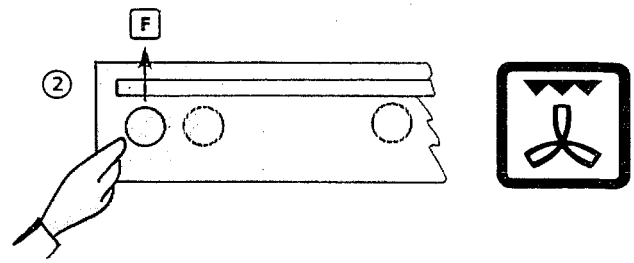
EIN-/AUSSCHALTEN

Hinweis:

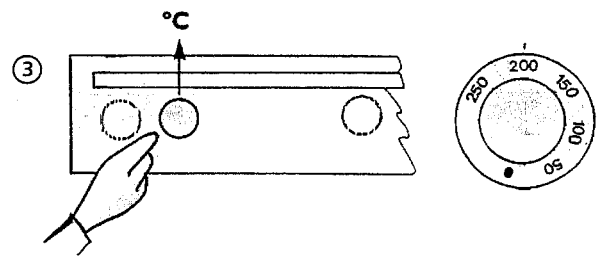
Ofentür während des Betriebs geschlossen lassen.

- Bei dieser Betriebsart ist es nicht notwendig, das Fleisch regelmäßig zu wenden, wie in einem normalen Grill.

1. Fleisch auf das Gitter legen und Backblech darunterschieben. Um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Wasser in das Backblech zu geben.



② Mit dem Funktions-Wahlschalter F die Betriebsart einstellen. *Die Innenbeleuchtung geht an.*



③ **Den Temperatur-Wahlschalter °C im Uhrzeigersinn auf eine maximale Temperatur von 200°C drehen.** *Die rote Temperaturanzeige leuchtet auf.*

Sie erlischt, nachdem die gewählte Temperatur erreicht worden ist.

Nach Ablauf der Garzeit

5. Den Funktions-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn wieder auf 0 drehen.
6. Den Temperatur-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn auf Position ● drehen.

GERICHT	VORHEIZEN	EBENE (von unten)	TEMPERATUR °C	GARZEIT in Minuten (ca.)
Schweinebraten (1 kg)	nein	2	175	100-120
gebackene Kartoffeln (1,5 kg)	nein	3	200	40-50
Roastbeef (500 g)	nein	3	200	15-20 (rosa)
Hähnchen (1 kg)	nein	2	200	55-65
Lammkeule (1,5 kg)	nein	2	200	80-90

Hinweis: Die Garzeiten stellen Richtwerte dar.

BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS

AUFTAUEN VON GEFRORENEM MIT VENTILATOR

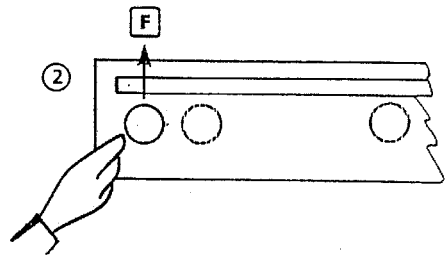
Diese Betriebsart ist besonders zum schnellen Auftauen von Gefrorenem geeignet.

Hinweis:

Um Feuchtigkeitsverlust zu vermeiden, Lebensmittel verpackt lassen.

Ein-/Ausschalten

1. Lebensmittel auf das Gitter legen.
2. Mit dem Funktions-Wahlschalter F die Betriebsart einstellen. *Die Innenbeleuchtung geht an.*

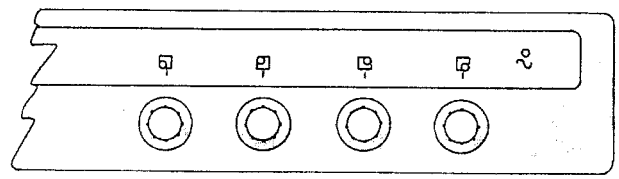


Nach Ablauf der Garzeit

3. Den Funktions-Wahlschalter gegen den Uhrzeigersinn wieder auf 0 drehen.

BENUTZUNG DER MIT DEM BACKOFEN VERBUNDENEN KOCHMULDE

Die Bedienungsleiste des Backofens besitzt vier verstellbare Knöpfe (Einstellung von 0 bis 6) für die Kochmulde.

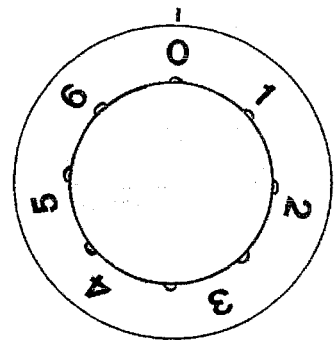


VORGEHEN:

1. Um die Kochstellen zu benutzen, den entsprechenden Knopf auf die gewünschte Stufe drehen.
   (Bitte die Gebrauchsanweisung der Kochmulde aufmerksam durchlesen).

Anmerkung

Die gelbe Betriebsanzeige auf der Bedienungsleiste leuchtet jedesmal auf, wenn eine der Kochstellen eingeschaltet wird.

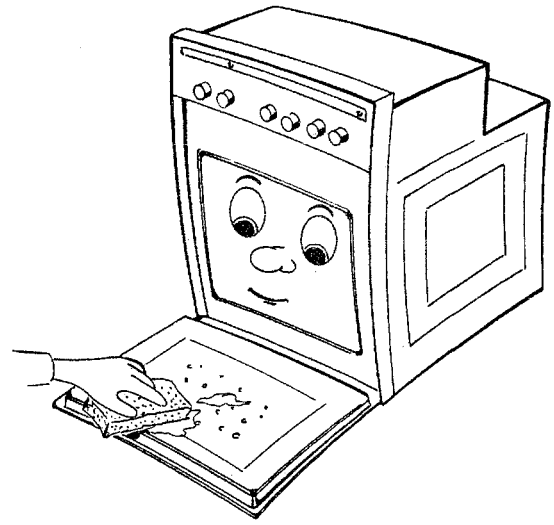


Wichtig:

- Die Kochstellen vor der ersten Benutzung ca. 3 Minuten lang bei maximaler Hitze (Knopf auf 6) aufheizen.
- Die Kochstellen nie leer erhitzen.
- Spezielle Töpfe für Elektroherde mit besonders dickem und ebenem Bodem verwenden.
- Der Durchmesser des Topfes muß dem der Kochstelle entsprechen oder ein wenig größer sein.

REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE

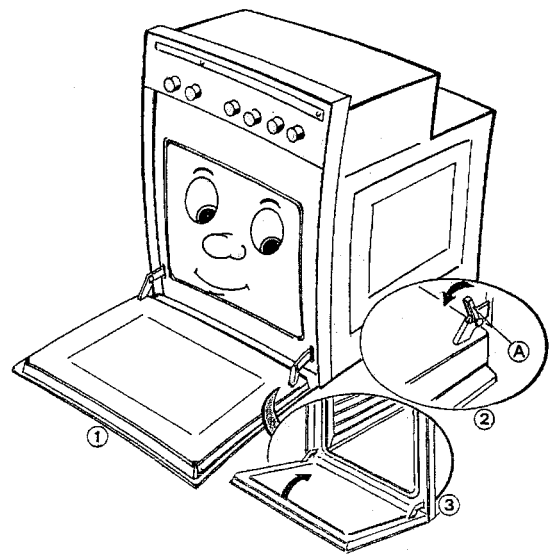
- Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, das Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.
- Keine Scheuermittel verwenden. Bei starker Verschmutzung ein entsprechendes Reinigungsmittel aus dem Handel benutzen. Herstellerangaben genau befolgen.
- Gehäuse des Geräts mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser reinigen. **Keine Scheuermittel benutzen.**
- Die Glasteile der Tür und der Lampenabdeckung mit einem Spülmittel reinigen.
- Die Zubehörteile im Geschirrspüler oder von Hand spülen und ein Backofen-Reinigungsmittel verwenden.
- Bei längerem Gebrauch schlägt sich Kondenswasser innen an der Tür und an der Dichtung nieder. Bitte abtrocknen.



Anmerkung:
Selbstreinigende Innenwände dürfen nicht mit Seife oder Reinigungsmittel gereinigt werden, da die katalytische Emaille beschädigt werden kann.

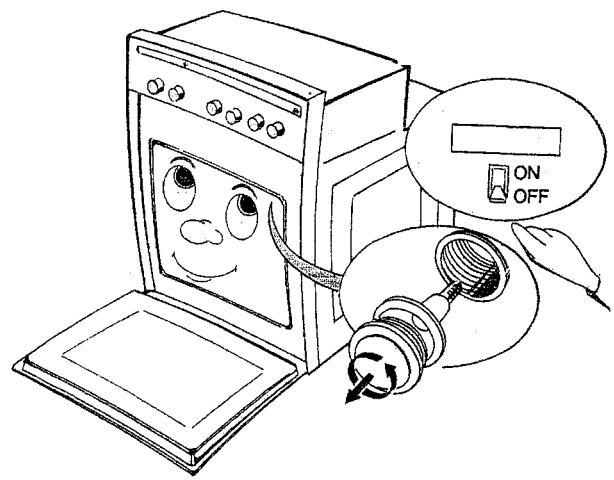
ABNEHMEN DER OFENTÜR (Zur Reinigung)

1. Ofentür öffnen.
2. Hebel (A) an den Scharnieren nach vorne schieben.
3. Ofentür anheben und abnehmen.
4. Ofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.



AUSWECHSELN DER BIRNE (Innenbeleuchtung)

1. Gerät vom Netz trennen durch Herausnahme der Sicherung.
2. Lampenabdeckung abschrauben.
3. Birne auswechseln.
4. Lampenabdeckung anschrauben.
5. Sicherung wieder einschrauben.



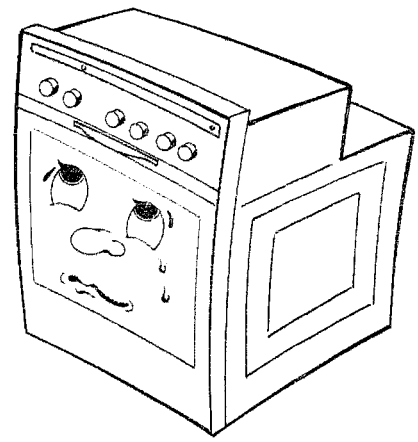
Anmerkung:
Nur Birnen mit 25 Watt 230 V Typ E-14
T 300°C verwenden, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.

STÖRUNG - WAS TUN?

1. Der Backofen heizt nicht auf:

Prüfen, ob

- der Funktions-Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart gedreht ist;
- der Temperatur-Wahlschalter auf die gewünschte Temperatur gedreht ist;
- ein Stromausfall vorliegt.

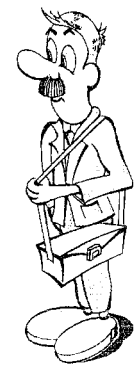


2. Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht:

Prüfen, ob

- ein Stromausfall vorliegt;
- die Birne ausgebrannt ist (ggf. auswechseln).

KUNDENDIENST

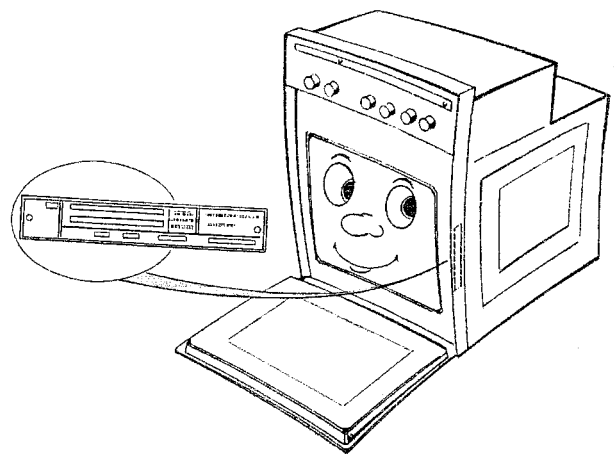


Bevor Sie den Kundendienst rufen:

- Erst prüfen, ob Sie die Störung selbst beheben können (siehe "Störung - Was tun?").
- Ofen erneut einschalten, um zu prüfen, ob Störung behoben ist.
- Falls das Gerät dann immer noch nicht richtig funktioniert, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Beschreiben Sie die Störung und geben Sie Modell- und Servicenummer Ihres Geräts (Modellnummer rechts im Innenraum) sowie Ihre Adresse und Telefonnummer an.

Bei unserem Kundendienst erhalten Sie eine zusätzliche Backofentür, mit der hohe Temperaturen am Außenglas vermieden werden.
Diese Tür sollte installiert werden, wenn Kinder in der Küche anwesend sind.
Kode N° 4619 612 99121.



INSTALLATION

Allgemeine Hinweise

- Die Installation darf nur von einem qualifizierten Techniker unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerangaben vorgenommen werden.
- Nach der Montage muß der Berührungsschutz der elektrischen Einrichtung sichergestellt sein.
- Einbaumöbel und Verkleidungen müssen hitzefest sein (80°C).
- Alle Verpackungselemente innen und außen am Backofen entfernen.
- **Den Backofen auf der Polystyrolpalette stehen lassen, um Schäden an der Unterseite zu vermeiden.**
- Der Backofen darf nur mit den auf beiliegendem Faltblatt genannten Modellen von Kochmulden gekoppelt werden.
- Der Kochmulde liegt eine Gebrauchsanweisung bei. Diese genau beachten.

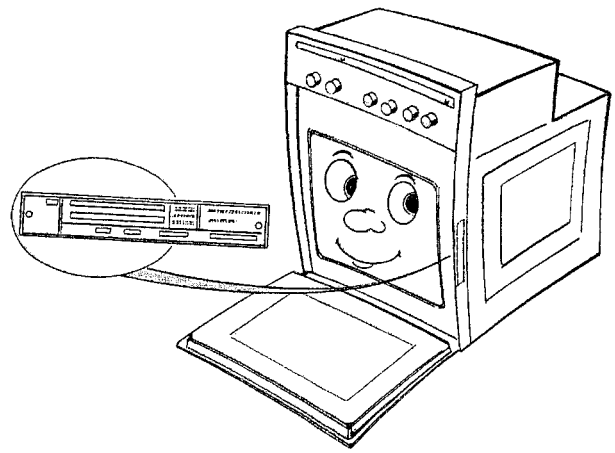
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

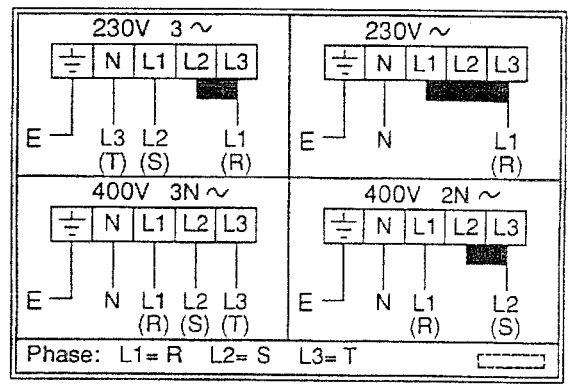
Vor dem elektrischen Anschluß:

- Sicherstellen, daß die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung des Geräts übereinstimmt (das Typenschild ist nach Öffnen der Tür sichtbar).
- Installationsseitig muß eine Schaltmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit der das Gerät spannungsfrei gemacht werden kann.

Die Netzanschlußleistung (Mindestlänge 800 mm) muß mindestens Typ H05RR-F sein. Aderzahl, Leiterquerschnitt und Anschluß entsprechend nachstehender Tabelle:

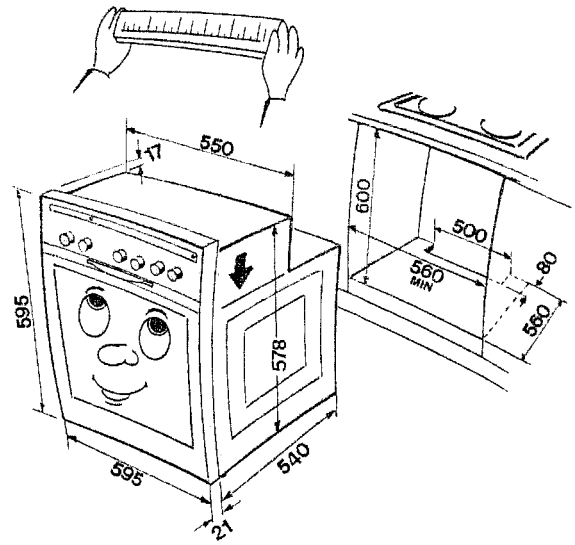
Elektrischer Anschluß	Netzkabel
1N + ⏚ ~	H05 RR-F 3x4 mmq
2N + ⏚ ~	H05 RR-F 4x2,5 mmq
3 + ⏚ ~	H05 RR-F 4x2,5 mmq
3N + ⏚ ~	H05 RR-F 5x1,5 mmq

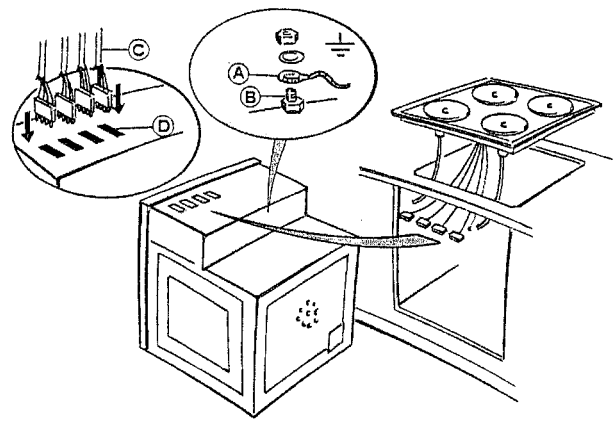




EINBAU

- **Den Backofen nicht am Griff, anheben sondern seitlich anheben (siehe Pfeil auf Abbildung).**
- Der Backofen kann unter einer Kochmulde eingebaut werden.
- Die Maße des Backofens und des Einbaumöbels sind auf der nebenstehender Abbildung angegeben.
- Die Maße der Belüftungsschlitze beachten (siehe Abbildung), um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten.
- Die elektrische Kochmulde entsprechend den beiliegenden Anleitungen installieren.
- Den grün/gelben Erdungsdraht (A) von der Kochmulde zum Backofen (B) verlegen, wie auf der Abbildung dargestellt.
- Die Stecker (C) der Kochmulde in die farbgleichen Buchsen (D) des Backofens stecken.
- Den Backofen in das Möbel schieben: seitlich anfassen und das Netzkabel nicht einklemmen.
- Den Backofen mit den vier Schrauben (E) und (F) am Möbel befestigen (siehe Abbildung).





VORSICHT

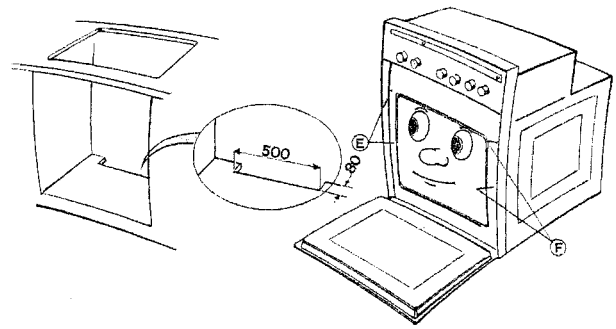
- Vor Reparatur- oder Wartungsarbeiten das Gerät immer von der Stromleitung trennen.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile nicht mehr zugänglich sein.

Der Installateur haftet für den korrekten elektrischen Anschluß und die Einhaltung der örtlichen Vorschriften.

- Der Hersteller lehnt die Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die aus der Nichtbeachtung der o.a. Vorschriften entstehen.

Anmerkung:

Auf der Rückseite des Backofens, im Möbel, eine Öffnung von mindestens 500 x 80 mm freilassen, um die Belüftung zu gewährleisten (siehe Abbildung).



GESETZLICHE VORSCHRIFTEN

- EG-Richtlinie 87/308 über Funkentstörung.
- Die Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen der EG-Richtlinie 89/109.
- Dieses Gerät entspricht der Brandschutzklasse **"Y"**; es darf neben einem Hochschrank eingebaut werden.

GARTEST GEMÄSS DIN 44547

Garzeit	Zubehör	Betriebsart	Ebene (von unten)	Temperatur °C	Garzeit in Minuten (ca.) (Richtwerte)
Spritzgebäck	Backblech	Ober-und Unterhitze	2	160	30-35
Wasserbisquit	Rost	Ober-und Unterhitze	1	*175	25-30
Hefeblechkuchen	Backblech	Ober-und Unterhitze	2	*175	65-75
Spritzgebäck	Backblech	Heissluft Ober-/Unterhitze	2+4	140	35-45
Toast	Rost	Grill	4	*max	1-3
Rinderfilets	Rost	Grill	4	*max	10-15

* vorheizen
(Grillbetrieb 5 min. vorheizen)